



До
Кауфланд България ЕООД енд КО КД
На вниманието на
Станислав Марчев

Изм.№ GT-A-0405-ACCGT-13.08.2020
по описа на ИЦ ГЛОБАЛТЕСТ ООД

В отговор на имейл

УВАЖАЕМИ Г-Н МАРЧЕВ,

Във връзка с Ваш имейл към нас, в който се съдържа публикация във Facebook, относно разсъждения и мнения на автора относно свойства и анализи на боза, сред които и Боза с марка „БРЕЙ“, с настоящото искаме да изразим нашето мнение относно физикохимичните и микробиологични анализи, които се извършват при нас, както и загатнатите теми в публикацията.

Ще започна с чисто **техническата част** от всеки един анализ, като написаното пряко засяга посочените „анализи“ в публикацията. Всеки един анализ, за който извършващият го претендира за точност, следва да бъде извършен при спазване на единствените световни правила за това:

1. Да се извършва така, че резултатът да е проследим по смисъла на международната система SI;
2. Ако се ползват технически средства (подобно на сниманите в публикацията), те да са калибрирани от акредитирана лаборатория и да бъдат проверявани, съобразно правилата от системата за управление на качеството;
3. Извършващият анализите да е участвал в междулабораторно сравнение или сравнение за пригодност за дадения анализ, с получен съответен приемлив z-score.
4. Извършващият анализите да е акредитиран по смисъла на ISO/IEC 17025:2017

Чисто технически, ако извършващият анализите изпълнява само точка 4 от посочените, това ще значи, че изпълнява и предните три.

Всякакви други анализи, извършвани по начин, различен от посочените в ISO/IEC 17025:2017, може да са най-точните на света, но за тях няма проследими доказателства, което ги прави такива, даващи резултати под въпрос.

В публикацията липсват данни за организацията, която извършва анализите. Липсват данни и за какъвто и да е аналитичен опит в анализите. Може такъв и да има, но щом това не е посочено, можем да предположим,

че тези анализи не са извършени от обучен аналитик със съответния опит, принадлежащ към организация, притежаваща съответните лицензии/сертификати.

Относно „Отрицателен редокс потенциал“, посочен в публикацията.

Окислително-редукционният потенциал (ОРП) се измерва във води. Не ни е известен метод за определянето му в боза. На снимката е ползван уред, който измерва ОРП във вода. Не знаем, защо някой е решил, че може да ползва уреда и за боза - коментарите са излишни, или поне ние не знаем как да коментираме това явление. Всяко едно техническо средство е създадено за измерване само към матрицата, към която е произведено и калибрирано. Ползването му в друга матрица поставя под въпрос резултатите.

Бърза справка в сайта на www.aperainst.com (марката на апарата, показан на снимките), показва, че въпросния апарат е за анализи на води <https://aperainst.com/zentestr-pc60-z-smart-multi-parameter-pocket-tester-kit>

На последно място – не разбираме какво е общото между ОРП и бозата. Не считаме, че може да се сравнява вода с боза по характеристики на ОРП. Не се наемаме и да коментираме различните споменати марки бози, вкл. и Бозата „БРЕЙ“ в случая, тъй като всякакви коментари по тема, която не е релевантна за продукта, са безсмислени.

Относно ферментацията на бозата БРЕЙ – към момента в лабораторията текат анализи на боза БРЕЙ със следното описание - *Брей! Боза със захар 1 L, партида L1 15.08.20, срок на годност: 15.08.2020, артикулен № 00088748, доставчик: Елит 06 ЕООД, LFN 10006863, баркод: 4049726005384.*

Към този момент, по информация от микробиологичната лаборатория, в продукта липсват патогенни микроорганизми (от анализиранияте) и плесени. Относно дрожди – в пробата те са доста на брой и това е съвсем естествено, тъй като това е продукт, който съдържа естествено много дрожди като продукт, който ферментира. В изпитвателния протокол ще посочим резултати отделно за плесени и отделно за дрожди. По принцип, за подобни продукти е безсмислено да се анализират дрожди, тъй като те винаги присъстват. Това се потвърждава и от списъка с показателите на БРЕЙ, където за бозата са посочени само Плесени, но не и Дрожди.

Посочените в публикацията съждения не отговарят на класическите микробиологични правила.

Написаното за плесените и дрождите се потвърждава и от екипа на Доц.Румяна Еникова, четейки МЕТОДИЧНО УКАЗАНИЕ за национални микробиологични критерии за хранителни продукти, които не са обект на Регламент ЕС 2073/2005 и Регламент ЕС 1441/2007 (линк <https://ncpha.government.bg/files/MethodichnoUkazanieRE%20Bulg.Nac.Microbiol.Normil.pdf>).

Доц.Еникова също посочва, че, наред с другите микроорганизми, за боза следва да се анализират само Плесени.

Последно – според нас, когато се обсъжда даден продукт и свързаните с него характеристики, следва да се ползват само доказани източници. На Ваше внимание, моля да прочетете въпросната статия от НАЦИОНАЛЕН ЦЕНТЪР ПО ОПАЗВАНЕ НА ОБЩЕСТВЕНОТО ЗДРАВЕ и по-специално стр.36 - http://focalpointbg.com/images/stories/Stanovishte_REnikova.pdf.

Макар статията да не е пряко свързана с темата на публикацията, в нея също се съдържа важна информация относно микробиологичната чистота на продукт Боза.

Надявам се да сме били полезни!

гр.София, 13.08.2020год.



С уважение:
инж.Димитър Танев
Ръководител ИЦ ГЛОБАЛТЕСТ